



Abi d'Oru

SARDINIAN BEACH HOTEL & SPA

PORTO ROTONDO



Tzia Maria & Tzia Bonaria

Tzia Maria e Tzia Bonaria sono due donne dei primi del '900. Una con occhi dolci e fazzoletto a fiori in testa. L'altra con il sorriso sempre, anche scalza nei campi ad arare, prima, durante e dopo le guerre mondiali. Cucinavano entrambe, il possibile che era loro concesso dalla povertà, con cura di dettagli e una particolare dote nei lievitati, dolci e pane. Famoso e pluritramandato quello con cipolle, con patate, e soprattutto con "gerde" (cotenna di maiale tagliata a pezzetti, rosolata con olio e cipolle, poi mischiata all'impasto del pane. Non leggero, ma che delizia). In tempi di serenità, mangiare era un rito al quale non mancava mezzo bicchiere di vino scurissimo: cannonau, autoprodotta o recuperata barattando pomodori o pere dell'orto. Il motivo per mangiare c'era, quello per bere si trovava sempre. Se eri triste, l'invito era: "Buffa, buffa, ca ti scarescint is penzamentus" (Bevi, bevi, che ti dimentichi le preoccupazioni). Se eri pallida e un pò smunta, l'invito era: "Buffa, buffa, ca su binu ti fait sanguini" (Bevi, bevi, che il vino ti fa un po' sangue). A modo loro dolci, allegre, accoglienti, in massima misura esigenti, anche. Non si deprimevano, non doveva esistere l'opzione di farsi abbattere, nonostante la vita dura di campagna, la mancanza di lavatrici e la carne – se fortunati – soltanto una volta a settimana. Non ho avuto il piacere di conoscere queste donne forti, che ho visto soltanto nelle foto del cimitero. Ho potuto assaporarle dai racconti di mia nonna Maggiorina, che le ha sempre citate e me ne ha passato il gusto, delle persone, e dei ravioli.

Tzia Maria and Tzia Bonaria ("tzia" meaning "aunt" in Sardinian dialect) are two women who lived in the early 1900s. One had sweet eyes and a flower-patterned scarf adorning her head, the other always wore a smile, even when ploughing the fields barefoot before, during and after the two world wars. They both cooked what their poor means allowed, paying attention to details and with a particular talent for baked goods and breads. Their most famous and widely passed-down recipes include bread with onions, with potatoes, and above all with "gerde" (diced roasted pork rind with oil and onions) which is combined into the bread dough. Not a light dish, but such a glorious delicacy! During peaceful times, eating was a ritual often combined with a glass of very dark red wine: Cannonau that was produced at home or traded for tomatoes or pears grown in the vegetable garden. There was always a reason to eat, and a reason to raise a glass could always be found. If you were sad, their call to action was: "Buffa, buffa, ca ti scarescint is penzamentus" ("Drink! Drink, so that you forget all your worries!"). When pale and haggard: they would encourage you with: "Buffa, buffa, ca su binu ti fait sanguini" ("Drink! Drink, the wine gives you good blood!"). In their own way they were sweet, joyful, welcoming and also highly demanding. Tzia Maria and Tzia Bonaria never got depressed, giving up was not an option for them, despite the hard work in the farmlands, the lack of electrical household appliances and the scarcity of meat – once a week only, if you were lucky. I didn't have the pleasure of meeting these two strong women who I have seen only in their porcelain tombstone picture. Nevertheless, I have had the chance to enjoy them through the stories my grandmother Maggiorina used to tell me, who often quoted them and handed me down their essence, along with the flavour of their delicious ravioli.

Diana Zuncheddu



****È inclusa, all'interno del pacchetto mezza pensione, la scelta di tre portate dal presente menu**
***Guests on half board may choose three courses from this menu*

ANTIPASTI / STARTERS

**** Selezione di salumi e formaggi locali serviti con marmellate e il nostro miele 1/7/8**
***Selection of local cured meats and cheeses served with jams and our own honey*

€ 35

****Tartare di Fassona servita con senape di Dijon, tuorlo d'uovo e tartufo nero estivo 1/10/3**
***Tartare of Fassona served with Dijon mustard, egg yolk and black summer truffle*

€ 25

**Prosciutto crudo sardo con pan tomate
e mozzarella di bufala campana 1/7**

Sardinian ham with pan tomato and buffalo mozzarella from Campania

€ 32



****Provola al forno e pane alla brace 1/7**
***Baked provola cheese served with grilled bread*

€ 25

****Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella e alici, serviti con pesto alla trapanese,
mandorle e pomodori secchi 1/7/4/8**

***Tempura of courgette flowers stuffed with mozzarella and anchovies,
served with Trapani pesto, almonds and sun-dried tomatoes*

€ 25

****Degustazione di Panadas servite con salsa marinara piccante
e chimichurri mediterraneo 1/7/14/3**

***Panadas served with spicy marinara sauce
and Mediterranean chimichurri*

€ 25




PRIMI / PASTA

****Spaghetti alla carbonara mantecati nella forma di Grananglona 1/3/7**

***Creamy spaghetti carbonara served in a Grananglona cheese wheel*

€ 30

 ****Raviolo ripieno di burrata con pomodorino datterino,
basilico e ricotta salata 1/3/7**

***Raviolo stuffed with burrata cheese with cherry tomatoes,
basil and salted ricotta*

€ 25

****Culurgiones di patate e menta con ragù di coniglio,
olive taggiasche e cipolline in agro dolce 1/3/7**

***Potato and mint culurgiones with rabbit ragout,
taggiasche olives and sweet-sour onions*

€ 30

****Maccheroni di Busa al ragù d'agnello, carciofi sott'olio alla brace,
scaglie di pecorino sardo e olio alla menta 1/7/12**

***Maccheroni di Busa pasta with lamb ragout, grilled preserved artichokes,
Sardinian pecorino shavings and mint oil*

€ 25



SECONDI DALLA GRIGLIA / MAINS FROM THE GRILL

Tomahawk irlandese 14

Irish tomahawk

€ 15 | 100g

Fiorentina bavarese 12

Bavarian Fiorentina

€ 16 | 100g

Fiorentina Rubia Gallega dry age 10 giorni Juan Navarro 12

10-day dry aged Fiorentina Rubia Gallega Juan Navarro

€ 25 | 100g

Cube roll di Wagyu giapponese A5 12

Japanese A5 Wagyu cube roll

€ 55 | 100g

**Filetto di manzo irlandese alla griglia con patate in cenere
e asparagi alla parmigiana 7/12**

*Grilled Irish fillet steak with charcoal-baked potatoes
and asparagus parmesan*

€ 38

****Galletto Vallespluga alla diavola con sformatino di patate al mascarpone,
cicoriella ripassata e salsa ai funghi 7/12**

***Vallespluga cockeral with mascarpone potato flan, sauteed chicory
and mushroom sauce*

€ 30

**Lombetto di agnello sardo glassato al mirto con spuma di patate,
pomodori secchi e salsa alla nepitella 7/12**

*Myrtle glazed Sardinian lamb loin with potato mousse,
sun-dried tomatoes and catmint sauce*

€ 36



LA PIZZERIA CLASSICA

Tutte le nostre pizze sono fatte con lievito madre e una lievitazione naturale di 48 ore.
Disponibili anche senza glutine.

*All our pizzas are made with sourdough and are naturally leavened for 48 hours.
Also available gluten-free.*

 ****Regina Margherita** 1/7

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
Buffalo mozzarella, tomato sauce, basil

€ 20

****Napoli** 1/7/4

Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi
Mozzarella, tomato sauce, anchovies and capers

€ 22

****Sardegna** 1/7

Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olivelle e pecorino
Mozzarella, tomato sauce, spicy salami, taggiasche olivess

€ 22

****Capricciosa** 1/7

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham

€ 22

 ****Ortolana** 1/7

Pomodoro, verdure di stagione al forno e basilico
Tomato sauce, baked seasonal vegetables and basil

€ 20



LA PIZZERIA CLASSICA

Tutte le nostre pizze sono fatte con lievito madre e una lievitazione naturale di 48 ore.
Disponibili anche senza glutine.

*All our pizzas are made with sourdough and are naturally leavened for 48 hours.
Also available gluten-free.*

Burrata e prosciutto 1/7

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, burrata pugliese, rucola pomodorini e grana
*Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata from Puglia, rocket,
cherry tomatoes and grana cheese*

€ 30

Alghero 1/7/4/2

Focaccia bianca, crema di ricotta, tartare di gamberi rossi, bottarga di muggine e lime
Focaccia, ricotta cream, red prawn tartare, cured mullet roe and lime

€ 32

Carloforte 1/7/4

Mozzarella di bufala, datterino giallo, ricci di mare, salicornia e limone
Buffalo mozzarella, yellow plum tomatoes, sea urchin, samphire and limone

€ 32


Pugliese 1/7

Datterino giallo, stracciatella affumicata, capocollo di Martina Franca,
cardoncelli e ricotta salata
*Yellow plum tomatoes, smoked stracciatella, capocollo cured pork from Martina Franca,
oyster mushrooms and salted ricotta*


€ 25




CONTORNI / SIDES

 ****Friggitelli fritti 8**
***Fried green peppers*


€ 9

 ****Patata alla cenere con panna acida, bacon croccante ed erba cipollina 7**
Charcoal-baked potato with sour cream, crispy bacon and chives

€ 9

 ****Verdure alla griglia 7**
***Grilled vegetables*


€ 9

 ****Patate al forno con rosmarino 7**
***Oven-roasted potatoes with rosemary*

€ 9

****Chili beans alla messicana 12**
***Mexican chilli beans*

€ 9

 ****Insalata mista di lattuga, pomodori cuore di bue e cipolla rossa 12**
Mixed salad with lettuce, beefsteak tomato and red onion

€ 9



DOLCI / DESSERT

Dessert del giorno a cura del nostro pasticcere 1/3/7/8
Dessert of the day from the pastry chef

€ 20

Tagliata di frutta di stagione
Seasonal fruit salad

€ 20

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE HOME-MADE ICE CREAM

Stecco gelato piccolo 40g 1/3/7/8
Small ice cream lolly

€ 6

Stecco gelato grande 80g 1/3/7/8
Large ice cream lolly

€ 10

Gelato mantecato 1/3/7/8
Whipped ice cream

Medio - coppa / cono
Medium - cup / cone

€ 12

Grande - coppa / cono
Big - cup / cone

€ 16